

POUR VOS APERITIFS ET ENTREES

Prix net €

Calamars à la Romaine, sauce Tartare	Par: 12 18	10,00 14,00
Couteaux persillés	Par: 12 18	11,00 16,00
Fritures (calamars, pépites d'encornets, accras de morue) sauce tartare	Par : 12 18	13,00 19,00
Croquetas au jambon ibérique	Par : 12 18	12,00 18,00
Foie gras maison (80g)		14,00
Chiffonnade de mortadelle truffée (100g)		9,00
Planche à partager (pâté de campagne (90g), 4 calamars à la romaine, 4 croquetas au jambon ibérique, 4 accras, Bresaola, jambon de Parme, tomme de brebis au piment d'Espelette)		24,00

LES SALADES*(Salade, tomates, oignons rouges, poivrons et champignons)*

Landaise (gésiers confits, magret séché, foie gras maison)		19,50
César revisitée (poulet pané aux cornflakes, croûtons, copeaux de grana padano, sauce césar maison)	Petite Grande	14,00 18,00
Italienne (Burrata à la truffe d'été 125g, Bresaola, tomates noires)		18,50
Chèvre chaud et jambon de parme (toast de chèvre chaud et miel, jambon de Parme)	Petite Grande	14,00 18,00
Bruschetta (lit de salade, Bruschetta, tartare de tomate, mortadelle truffée, grana padano et tomates noires)		19,00

LES PLATS*(Les frites que nous servons sont faites maison)*

Tagliatelles Burrata truffée (125g) et compotée de tomates maison		16,00
Tagliatelles carbonara (oignons, lardons, crème, œuf)		14,00
Tagliatelles au saumon (crème, vin blanc, échalotes, basilic et saumon)		19,00
Agnolotti à la truffe, crème truffe et champignons, copeaux de grana padano		18,00
Cassiolette de gnocchis gratinés (crème, gorgonzola, lardons et emmental), salade		16,00
Tagliatelles au Gorgonzola et jambon de Parme		16,00
Bavette d'ailou au mûrêe grillêe, frites salade (supplément foie gras : +6 €)	250g 350g	25,00 33,00
Magret (IGP Sud-Ouest) entier (400g) grillê, frites salade (supplément foie gras : +6€)		27,00
Brochettes de cœurs de canard (300g), grillés et persillés, frites		18,00
Burger au bœuf (bœuf hachê, fromage de chèvre, sauce burger, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites	Simple Double	17,50 23,00
Burger au foie gras (bœuf hachê, sauce cocktail maison, foie gras, poivrons confits, salade, tomate), frites		21,00
Burger au saumon (saumon grillê, sauce tartare, chorizo, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomates), frites		19,00
Pavê de saumon (220g), compotêe de tomates maison, frites		20,00

*(Tout changement de garniture : supplêment de 2€)***LA PIZZA DU MOMENT**

Base crème, mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata à la truffe d'été, mortadelle truffée, roquette et copeaux de grana padano	26cm 33 cm	19,00 20,00
--	---------------	----------------

MENU COMPLET : 25,00€ (midi et soir)

Prix net €

FORMULE A 19,00€ : entrée, plat ou plat, dessert (uniquement le midi)

Salade chèvre chaud et jambon de Parme

Salade paysanne (lardons, roquefort, croutons et noix)

Calamars à la romaine, par 8

Salade de gésiers

Couteaux persillés par 12 (+3,00€)

Demi magret (IGP Sud-Ouest) grillé, frites (+2,00€)

Pièce de bœuf grillée, frites

Tagliatelles sauce gorgonzola

Brochettes de cœurs de canard (200g), grillés et persillés, frites

Pavé de saumon, compotée de tomates maison, frites

Panna cotta maison, coulis au choix

Coupe 2 boules au choix, chantilly

Fromage blanc coulis mangue

Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges et chantilly (+2,00€)

Tiramisu maison (+1,50€)

LES DESSERTS

Tiramisu maison (Spéculoos, café et whisky)	6,50
Panna cotta maison coulis au choix (fruits rouges maison, chocolat chaud maison, caramel, miel ou mangue)	5,50
Fromage blanc aux fruits du mendiant et miel	6,00
Brioche façon pain perdu, Nutella ou confiture de lait maison, glace chocolat blanc et chantilly	7,50
Carpaccio d'ananas frais maison, glace chocolat blanc, coulis mangue et chantilly	8,00
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges et chantilly	7,00
Coupe Estivale (1 boule vanille, 1 boule ananas, 1 boule 4 agrumes, coulis mangue, chantilly)	8,00
Coupe Exotique (1 boule 4 agrumes, 1 boule mangue yuzu citron, ananas frais, chantilly), accompagnée d'un shot de Rhum arrangé maison	9,00
Crème blanche (2 boules vanille, chocolat chaud maison et chantilly)	6,50
Coupe liégeoise au choix (café, chocolat ou caramel)	6,50
After 8 (2 boules menthe chocolat, Get 27 et chantilly)	8,00
Coupe fraîcheur (1 boule ananas, 1 boule citron, 1 boule fraise, Rhum blanc et chantilly)	9,00
Couques de glaces : 1 boule	3,00
2 boules	4,50
3 boules	6,00
Café gourmand : - crêpe au sucre	
- glace caramel beurre salé	7,00
- fromage blanc coulis fruits rouges	
Crêpiette de tomme de brebis au piment d'Espelette (50g)	5,00
Complément (coulis fruits rouges maison, mangue, caramel, miel, chocolat chaud ou chantilly)	1,50